



BAR SNACKS & DRINKS



APERITIVI APERITIFS

Aperitivi Nazionali Italian Aperitifs	€ 8
Aperitivi Esteri Foreign Aperitifs	€ 8
Analcolici Soft drinks	€ 7
Prosecco	da from € 40
Prosecco al flute Prosecco by the glass	€ 10

COCKTAILS & LONG DRINKS

Spritz Aperol, prosecco, soda Aperol, sparkling wine, soda water	€ 15
Dry Martini Gin/Vodka, Martini Dry	€ 15
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, succo di mirtillo rosso, succo di lime Vodka, Cointreau, red cranberry juice, lime juice	€ 15
Margarita Tequila, Triple sec, lime	€ 15
Daiquiri Rhum, sciroppo di zucchero di canna, succo di lime Rum, brown sugar syrup, lime juice	€ 15
Whiskey Sour Bourbon Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero Bourbon Whiskey, lemon juice, sugar syrup	€ 15
Americano Bitter Campari, Martini rosso, soda	€ 15
Negroni Gin, Martini rosso, Bitter Campari	€ 15
Bellini Pesca centrifugata (in stagione), prosecco Peach extract (in season), sparkling wine	€ 14
Rossini Fragola centrifugata (in stagione), prosecco Strawberry extract (in season), sparkling wine	€ 14
Kir Royal Crème de Cassis, spumante	€ 14

Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, Tabasco, Worcestershire Sauce Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, Tabasco, Worcestershire sauce	€ 15
---	------

Mojito Light Rhum, lime, soda water, menta, zucchero di canna Light Rum, lime, soda water, mint, brown sugar	€ 15
---	------

Piña Colada Light Rhum, latte di cocco, succo di ananas Light Rum, coconut milk, pineapple juice	€ 15
---	------

Mint Fizz n.1 Tanqueray 10 gin, menta, zucchero, lime, soda Tanqueray 10 gin, mint leaves, sugar, lime, soda water	€ 15
---	------

Apple Martini Vodka, liquore alla mela Vodka, apple liqueur	€ 15
--	------

Pimm's Cup Pimm's n.1, ginger ale, cetriolo, arancia, mela, limone Pimm's n°1, ginger ale, cucumber, orange, apple, lime	€ 15
---	------

Caipiroska Vodka, lime, zucchero Vodka, lime, brown sugar	€ 15
--	------

Caipirinha Cachaça, lime, zucchero Cachaça, lime, brown sugar	€ 15
--	------

Caipirissima Rhum, lime, zucchero Rum, lime, brown sugar	€ 15
---	------

Gin, Vodka, Rum, Whiskey and ...	€ 15
----------------------------------	------





COCKTAILS ANALCOLICI ALCOHOL-FREE COCKTAILS

€ 13

ALCOLICI SPIRITS

Scotch Malted Whiskies	€ 15
Scotch Malted Whiskies Riserva Aged	€ 20
Scotch Blended Whiskies	€ 15
Irish Whiskies	€ 15
Canadian Whiskies	€ 15
Bourbon & Tennessee Whiskies	€ 16
Gin	da from € 10
Vodka	da from € 10
Tequila	da from € 10
Rhum Rum	da from € 10
Rhum Riserva Aged Rum	€ 15
Cachaça	€ 10
Brandy Nazionale Italian Brandy	da from € 10
Brandy Spagna Spanish Brandy	da from € 10
Cognac V.S.	€ 12
Cognac V.S.O.P.	€ 15
Cognac X.O.	€ 25
Armagnac	€ 15
Calvados V.S.	€ 13
Calvados V.S.O.P.	€ 18
Grappa	da from € 10
Grappa Barricata	da from € 14
Porto	da from € 12

LIQUORI LIQUEURS

Vini liquorosi Fortified Wines	da from € 10
Liquori nazionali Italian Liqueurs	da from € 8
Liquori esteri Foreign Liqueurs	da from € 10
Amaro	€ 10

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Spumante	da from € 40
Spumante al flute Spumante by the glass	€ 10
Champagne	da from € 80
Champagne al flute Champagne by the glass	€ 15

BIRRE BEERS

Birra nazionale Italian Beer	€ 8
Birra estera Foreign Beer	€ 8
Birra Artigianale Craft Beer	da from € 9

VINI WINES

Vini bianchi White Wines 37,5 cl	da from € 16
Vini bianchi White Wines 75,0 cl	da from € 25
Vini rossi Red Wines 37,5 cl	da from € 16
Vini rossi Red Wines 75,0 cl	da from € 25
Vino al bicchiere Wine by the glass	€ 9

ACQUA MINERALE MINERAL WATERS

Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 75,0 cl	€ 4
Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling 75,0 cl	
Acqua Minerale Naturale, Effervescente, Frizzante 50,0 cl	€ 3
Mineral water: Still, Lightly Sparkling, Sparkling 50,0 cl	

BEVANDE E SUCCHI SOFT DRINKS & FRUIT JUICES

Succhi di frutta Fruit juice	€ 5
Aranciata Orange soda	€ 5
Coca Cola	€ 5
Sprite	€ 5
Limonata Lemon soda	€ 5
Sciroppi Syrups	€ 5
Spremute Fresh citrus juice	€ 7
Tè freddo Whittington Ice Tea	€ 5





CAFFETTERIA COFFEE AND TEA

Espresso	€ 3
American Coffee	€ 3,5
Decaffeinato Decaffeinated	€ 3
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 3
Cappuccino	€ 4
Latte Milk	€ 3
Cioccolata Hot chocolate	€ 4
Camomilla Chamomile tea	€ 3
Tè Tea	€ 4
Tè e infusi Whittington Tea and infusions	€ 5

BAR SNACKS

Prosciutto crudo Amatriciano con mozzarella di Bufala e olio del Lazio
Cured Amatriciano ham with buffalo mozzarella
and olive oil from Lazio € 16

Carpaccio di manzo marinato al vino rosso
"Merlot Casale del Giglio" con rughetta e grana
Carpaccio of beef marinated in a red Casal del Giglio Merlot
with rocket and grana cheese € 16

Tagliere misto di formaggi del Lazio
con mostarde di frutta e verdura fatte in casa ✓
Mixed platter of cheeses from the Lazio region
with homemade fruit and vegetable mustards ✓ € 16

Salmone, spada e tonno affumicati
su insalata di germogli e burro al caffè
Smoked salmon, swordfish and tuna on a salad of shoots
with coffee butter € 18

Parmigiana di melanzane
con crema di pomodori San Marzano al basilico ✓
Aubergine parmigiana with a San Marzano tomato
and basil cream ✓ € 17

I SANDWICHES, LE FACACCE E I TOAST SANDWICHES & TOASTED SANDWICHES

Sandwich con insalata di pollo, uovo sodo, maionese e patate chips
Chicken salad, hard boiled egg and mayonnaise sandwich
with potato chips € 14

Sandwich con tonno, lattuga, pomodoro,
olio del Lazio e patate chips
Tuna, lettuce, tomato and Lazio olive oil sandwich
with potato chips € 14

Focaccia Caprese con mozzarella, pomodoro e olive* ✓
Caprese focaccia (flat focaccia bread filled with mozzarella,
tomatoes and olives)* ✓ € 13

Focaccia Italiana con stracchino, rucola e mozzarella* ✓
Italian focaccia (flat focaccia bread filled
with soft stracchino cheese, rocket and mozzarella)* ✓ € 13

Focaccia Speck Brie con speck, formaggio fuso, brie e rucola*
Speck focaccia (flat focaccia bread filled
with smoked Speck ham, brie and rocket)* € 14

Toast prosciutto e formaggio con chips di patate
Ham and cheese toasted sandwich with potato chips € 10

I DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

Torta del giorno Cake of the day € 10
Tagliata di frutta fresca di stagione Platter of fresh seasonal fruit € 10
Gelato* Ice cream* € 9



✓ Piatto vegetariano Vegetarian dish

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.
* Some products may be frozen depending on the availability and season.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. 11 del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi. Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgerci al personale del ristorante.

The administered dishes contain or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in art. 11 of the EU Reg. 1169/2011, including cereals containing gluten and thereof products; crustaceans and shellfish-based products; eggs and egg products; fish and seafood; Peanuts and peanut-based products; soy products and soy; milk and milk-based products (including lactose); nuts, celery and celery-based products; mustard and mustard-based products; sesame seeds and products based on sesame seeds; sulfur dioxide and sulphites; lupine and lupine-based products; mollusks and products based on mollusks. For any dietary or allergy requirements please ask the waiter.